

MENU DE SAISON

Tartare de daurade aux oignons cébettes
et huile d'olive citron

ou

Burratina di buffala et tomates colorées de saison

Pavé de thon, sauce féroce

et garniture de saison

ou

L'entrecôte de la Bourse et sa sauce maison

Soufflé Glacé au Grand Marnier

ou

Eclair façon Paris Brest et sauce chocolat

59.-

ENTRÉES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade Verte	6.-	
Salade croquante de la Bourse	8.50	
Tartare de daurade aux oignons cébettes et huile d'olive citron	21.50	35.-
Melon Charentais et jambon de Parme	17.-	
Carpaccio de bœuf, rucola et copeaux de parmesan	20.-	30.-
Terrine de foie gras maison au sel de Guérande et chutney de poires	23.-	
Tataki de thon aux saveurs asiatiques	23.-	
Bruschetta de chèvre frais en espuma, légumes croquants et huile vierge	15.-	
Gaspacho de tomates, glace au fromage de chèvre et coulis de basilic	14.-	
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	13.-	
Burratina di buffala et tomates colorées de saison	21.-	
Vitello tonnato de la Bourse	21.-	34.-

CÔTÉ MER

	<i>Assiette</i>	<i>Plat</i>
Poisson entier selon arrivage	44.-	
Filets de perche du Lac au beurre citronné, frites fraîches et salade*	39.-	50.-
Filets de perche d'autres lacs au beurre citronné, frites fraîches et salade	30.-	39.-
Filet de Féra du Lac snacké et beurre blanc, pommes grenailles	40.-	
Pavé de thon, sauce féroce et garniture de saison	40.-	
Noix de Saint Jacques aux agrumes, fondue de poireaux et riz basmati	42.-	
Gambas et sauce armoricaine, risotto aux bolets et petits légumes	37.-	
Moules de Bouchot "Marinière"	19.-	34.-
Moules de Bouchot "Poulette"		35.-

La Pièce

Huîtres Papillon Roumegous N°5	3.-
Huîtres fines de Claire Poget N°2	5.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3	6.-

* Selon arrivage

CÔTÉ TERRE

L'entrecôte de la Bourse et sa sauce maison	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf à la minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale ou poêlé et sa garniture				39.-
"Tigre qui pleure" (160g), légumes de saison et frites fraîche				42.-
Escalope de veau Viennoise beurre aux câpres et citron, pâtes fraîches				41.-
Rognon de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				39.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A.A) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Côte de porc sauce chorizo, légumes de saison et polenta				39.-
Suprême de volaille aux morilles, pommes grenailles et petits légumes				34.-

NOS BURGERS

Hamburger classic				25.-
Bacon cheese burger				27.-

SAVEURS ESTIVALES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade César originale de la Bourse	21.-	32.-
Salade Niçoise	21.-	32.-

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Linguine crème de poivrons et légumes du moment		25.-
Risotto aux petits légumes et bolets		28.-
Hamburger pain noir végétarien aux légumes grillés		24.-
Quinoa et crevettes grillées au pesto (sans gluten et sans lactose)		28.-

CÔTÉ JUNIOR (jusqu'à 10 ans)

Hamburger classic et frites fraîches		
<i>ou</i>		
Filets de perche et frites fraîches		17.-
<i>ou</i>		
Boules de Glace au choix		
<i>ou</i>		
Mousse au chocolat		